

Gutturnio

SUPERIORE

UVA: Barbera 60% - Bonarda 40%.

GRADI: 13,5 % vol. 750

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Inox 3 mesi + di 2 mesi in bottiglia; presa di spuma lieve.

LONGEVITÀ: 2,5 – 3 anni.

COLORE: Rosso rubino scuro, sfumature violacee, cromatura intatta, pulito; consistente il frutto dell'uva.

PROFUMO: Intenso, con nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia matura, buona l'acidità olfattiva e l'equilibrio dei profumi.

SAPORE: Piacevolmente fruttato, nota di ciliegia e marasca, fresco, sapido e con un ottimo equilibrio gustativo; acidità perfetta, così il ph; gusto secco.

SENSAZIONI: Piacevole, rotondo, avvolgente; struttura del vino di media-alta consistenza, ottima l'integrità e l'equilibrio complessivo; piacevole l'armonia naso-bocca.

SERVIZIO: 14 - 16 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: È il fratello della versione frizzante. Facile l'abbinamento con i piatti a base di carne. Ottimo con le carni da brace e da griglia, ad esempio con il maialino o la porchetta.

